

Se vi piace il cinema, ora c'è anche il corso di degustazione di film



L'attività del nuovo anno di Bergamo Film Meeting Onlus si apre con due nuove proposte formative. Una aperta a tutti gli spettatori che intendono "affinare" il proprio gusto cinematografico, in altre parole il Corso di degustazioni di cinema (8, 10, 22 e 24 gennaio) e l'altra dedicata ai più giovani (ragazzi e ragazze dai 9 ai 14 anni) e incentrata su Trucchi e magie al cinema, che si terrà nei giorni

di 4, 5 e 6 gennaio (14.30 – 17.30). Il primo corso, tenuto da Davide Lantieri, sceneggiatore di cinema e tv, si terrà allo Spazio Parola e Immagine della GAMEC e insegnerà come riconoscere i buoni film. Una serie di assaggi di pellicole di successo, in un viaggio guidato alla scoperta degli ingredienti e dei segreti della scrittura per il grande schermo. Il corso ha come obiettivo quello di fornire una serie di strumenti per valutare le storie raccontate dai film, per leggere tra le righe di un dialogo ben scritto e scavare dentro le pieghe di una storia alla ricerca del suo significato più profondo. Perché lo spettatore che se ne intende sa sempre quale film scegliere. La quota di partecipazione è di 45 euro.

Il corso su Trucchi e magie al cinema si terrà invece al Polo civico di Redona, in via Papa Leone XIII, 27 a Bergamo. Sarà un viaggio alla scoperta degli effetti speciali per conoscere, sperimentare e interpretare i vari elementi che compongono il linguaggio cinematografico: il punto di vista, l'inquadratura,

il fuori campo, il montaggio, la sonorizzazione, il ritmo, l'illusione del movimento. Durante il laboratorio i partecipanti saranno chiamati ad interpretare alcuni trucchi cinematografici ed effetti sonori e ad idearne di nuovi. Quota di iscrizione: 40 euro.

Info: bergamofilmmeeting.it

Ci aveva detto / «La vera eleganza? È sentirsi sempre a proprio agio»

Ecco l'intervista che Krizia aveva rilasciato alla nostra collaboratrice, Donatella Tiraboschi, nel 2013

Krizia, lei è una affermata stilista, conosciuta in tutto il mondo, con radici nel mondo. Qual è oggi il suo legame con Bergamo?

“È la mia città, l'ho sempre amata moltissimo e ci ritorno sempre volentieri”.

Quando è successo l'ultima volta?

“Non ricordo con precisione, ma non molto tempo fa”.

Che cosa in particolare la affascina?

“Trovo che Città Alta sia sempre meravigliosa, un luogo curato, antico, ma al tempo stesso sempre nuovo. Si può sempre scoprire qualcosa camminando tra i vicoli”.

Che cosa, invece, non le piace?

“Di primo acchito sarei tentata di rispondere niente. Ripensandoci, dal momento che non ci vivo più, non saprei dire con esattezza che cosa funziona e che cosa no. Preferisco quindi astenermi da una valutazione”.



Un ricordo particolare?

“Sono moltissimi e tutti molto belli, legati alla mia infanzia, alla mia famiglia e a mia sorella”.

Che cosa la rende fiera di essere bergamasca?

“Il senso del dovere; credo che questo sia il tratto distintivo della nostra terra, il marchio dei bergamaschi nel mondo”.

Se fosse il sindaco della città?

“A Milano dicono “ofelè fa ol tò mestè”, quindi il primo cittadino lo lascio fare volentieri a Tentorio”.

Bergamo è candidata a capitale europea della cultura...

“Anche la moda è e produce cultura, è una forma d’arte che arricchisce chi la fa e chi la indossa. Come l’arte, rende il mondo più bello”.

Cosa è la moda?

“Non si può dire la moda è... possiamo dire che la moda esiste e poi ognuno la personalizza come meglio crede”.

Essere “alla moda” è solo un modo di dire?

“No, significa essere se stessi, non tradire la propria essenza e il proprio gusto”.

Gli stilisti che ammira di più?

“Chanel e Armani”.

Che cos'è l'eleganza?

“Uno stato d'animo, principalmente... Sentirsi sempre a proprio agio”.

Che cosa nota per prima cosa nell'abbigliamento di una donna?

“Sarà per deformazione professionale, ma guardo subito se indossa un mio abito”.

Il suo dress code per tre occasioni: giornata di lavoro, cerimonia e serata importante?

“Una giacca abbinata ad un pantalone o ad un abito, arricchita da accessori importanti, bastano questi elementi per essere perfette in ogni occasione”.

Non avesse fatto la stilista cosa avrebbe fatto?

“La maestra, i bambini sono incredibili. È un lavoro che dà gioia”.

Il complimento più bello?

“Quello che deve ancora arrivare. Non si può dar nulla per scontato nella vita come nel lavoro. Ogni giorno e ogni impresa devono essere forieri di nuovi stimoli”.

La delusione più grande che ha mai provato?

“Forse per alcuni miei collaboratori in cui credevo molto e che mi hanno tradita”.

Un capo che avrebbe voluto disegnare lei?

“Ogni stilista ha... appunto il suo stile inconfondibile, perché riflette la personalità”.

Tendenze per la prossima stagione?

“Mi piace molto la pelle in tutti i suoi sviluppi”.

Gli errori stilistici da evitare quali sono?

“Se si è in linea con se stessi non si sbaglia mai”.

Che consigli darebbe ad una ragazza che punta a diventare stilista?

“Perché dovrebbe trattarsi di una ragazza? Perché non un ragazzo?”

I must have irrinunciabili del guardaroba di ogni donna?

“Una giacca, un tubino nero e una camicia bianca”.

Moda e cibo: due eccellenze che salveranno l'Italia... Concorda?

“Più di tutto direi che ci salverà la creatività, in qualsiasi campo si esprima. Anche se nei due settori la facciamo ancora da padroni”.

La crisi può rivelarsi anche un'opportunità per le aziende?

“Solo se si guarda il bicchiere mezzo pieno; in realtà è un momento molto difficile”.

La sua azienda ne ha risentito?

“Come tutti, anche se immagino che le piccole realtà stiano soffrendo maggiormente rispetto ai grandi brand”.

Nella vita privata conta più rimorsi o rimpianti?

“Nessun rimpianto, ma qualche rimorso sì”.

Tra i sette vizi capitali quale, secondo lei, è il più “capitale”?

“L’invidia mi è estranea, è un sentimento che non provo verso niente e nessuno”.

Le colpe che le inducono indulgenza?

“Quelle del cuore”.

Una cosa che proprio non sopporta?

“La maleducazione in tutti i contesti in cui si manifesta”.

Lutto nel mondo della moda. È morta la stilista Krizia



Krizia, alias Mariuccia Mandelli

Lutto nel mondo della moda: è morta la stilista Krizia, alias Mariuccia Mandelli. E' venuta a mancare improvvisamente ieri, alle 21, nella sua casa a Milano per un malore. Krizia (un nome preso a prestito dal dialogo di Platone sulla vanità

femminile) era nata a Bergamo e aveva 90 anni. Ne avrebbe compiuti 91 a gennaio. Il marito, Aldo Pinto, coetaneo, era al suo fianco. I funerali si svolgeranno mercoledì, alle 11, nella chiesa di Sant'Angelo in via della Moscova nel capoluogo lombardo.

Mariuccia, per tutti gli amici, è stata una straordinaria ed innovativa stilista di moda che, col nome di Krizia, ha contribuito a creare e sostenere l'affermazione internazionale di un modello di eleganza tipicamente italiano. Fin da giovane nutre la passione per la moda, dimostrando una particolare attitudine per il taglio, il cucito e l'ideazione di capi d'abbigliamento. Studia in Svizzera e diventa maestra elementare, ma lascia la cattedra per aprire un laboratorio a Milano, dove, con l'amica Flora Dolci, inizia a produrre gonne e vestiti semplici, dalla linea essenziale e fresca. Alla sua prima sfilata a Palazzo Pitti, nel 1964, si aggiudica il premio Critica della Moda. Dopo la cessione della "Krizia spa" ai cinesi della Krizia international srl, nel giugno del 2014, i beni immobiliari rimasti alla maison sono gestiti dalla M.M.K.

Ospedale, la sala consiliare intitolata ai coniugi Spajani



La famiglia Spajani con

Carlo Nicora

E' stata ufficializzata nei giorni scorsi l'intitolazione a Gianfranco e Luigia Spajani della sala riunioni della Direzione generale dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII. A loro si deve infatti la donazione al Comune di parte dei terreni su cui sorge il nuovo ospedale di Bergamo. Per ricordare la loro generosità è stata apposta una targa all'ingresso della sala consiliare che ospita le riunioni del Collegio di Direzione, le delegazioni italiane e straniere che vengono a visitare il Papa Giovanni XXIII, riunioni operative, conferenze stampa e incontri istituzionali.

L'aula è collocata all'interno del percorso artistico che ospita i ritratti dei benefattori che hanno segnato la storia dell'ospedale di Bergamo e che testimoniano l'affetto dei bergamaschi verso il loro ospedale. Un affetto, che ieri come oggi, ha reso possibile una lunga storia di cura e assistenza di qualità. "Oggi anche i coniugi Spajani hanno trovato il posto che meritano in questa storia e in quest'area dove sono esposti i ritratti dei nostri benefattori – ha commentato il direttore generale dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII Carlo Nicora durante la cerimonia alla presenza della famiglia Spajani -. In questa sala vengono prese le decisioni strategiche per la nostra azienda e qui incontriamo i ospiti e visitatori provenienti da tutto il mondo. È quindi uno dei centri nevralgici del nostro lavoro". "Ci fa molto piacere che la nostra famiglia, come altre in passato per i Riuniti, abbia potuto contribuire alla nascita dell'ospedale Papa Giovanni XXIII – ha commentato la famiglia Spajani -. Ringraziamo Nicora e i suoi collaboratori per la professionalità, l'impegno e la costante dedizione. Grazie al loro sforzo quotidiano possiamo tutti godere di un'eccellente servizio sanitario".

Centri estivi e soggiorni climatici, contributi alle famiglie



L'Assessorato alla Coesione Sociale del Comune di Bergamo ha aperto questa mattina il bando per l'erogazione di contributi per minori e persone disabili a titolo di rimborso, totale o parziale, della spesa sostenuta dalle famiglie per la retta di frequenza al Centro Ricreativo Estivo (CRE) e per soggiorni climatici nell'anno 2015. Il bando rimarrà aperto fino al 18 dicembre 2015. Si tratta di

interventi a favore di famiglie in condizione di fragilità socio-economica ed in presenza di minori e/o disabili al fine di assicurare un sostegno economico per la partecipazione ai Centri Ricreativi Estivi (CRE) e per Soggiorni Climatici. La domanda, da presentare su apposita modulistica, si riceve con le seguenti modalità: inviando la domanda e i relativi allegati alla casella di posta elettronica certificata protocollo@cert.comune.bergamo.it anche da casella di posta elettronica normale; allo Sportello Contributi della Direzione Servizi Sociali ed Educativi in via San Lazzaro 3; all'Ufficio Protocollo del Comune di Bergamo.

Info: 035.399.878/842/826 oppure <http://tiny.cc/2xh56x>

Santa Lucia ai bambini porta anche regali “culturali”

Dal Comune di Bergamo iniziative all'Accademia Carrara, alla Gamec e spettacolo al Teatro Sociale

Consumi, cresce l'eCommerce. E tra i regali vince la tecnologia



Secondo Confcommercio, la spesa per i regali natalizi, quest'anno crescerà del 5% rispetto al 2014. Un segnale molto incoraggiante arriva anche dall'eCommerce. “Nei mesi di

novembre e dicembre saranno spesi online oltre 3,5 miliardi di euro, oltre il 20% della domanda online annuale, con una crescita del 16% rispetto al 2014 – afferma Alessandro Perego, direttore degli Osservatori Digital Innovation del Politecnico di Milano -. Per il periodo natalizio saranno 27 milioni gli ordini conclusi via Internet, a testimonianza di un utilizzo sempre più consapevole del canale da parte dei consumatori italiani”. Questi dati sono emersi dalle previsioni dell'Osservatorio eCommerce B2c Netcomm – School of Management del Politecnico di Milano. L'online è scelto per diverse ragioni: in primis è possibile acquistare 24 ore al giorno e 7

giorni su 7, evitare code e ordinare articoli introvabili nei negozi fisici. E' inoltre più facile contenere la spesa confrontando diverse offerte e accedendo a sconti speciali. In occasione del Black Friday e del Cyber Monday, le due ricorrenze "importate" dagli Stati Uniti che rappresentano l'apertura "ufficiale" dello shopping natalizio, sono numerosissimi gli operatori eCommerce italiani che hanno offerto ai propri clienti promozioni (sconti fino al 30%), offerte lampo (ossia disponibili per un breve periodo di tempo) e spese di spedizioni gratuite. Anche nel Bel Paese queste giornate dedicate allo shopping stanno acquisendo, sul canale online, sempre più importanza: alcuni operatori hanno realizzato in due giorni oltre il 5% del totale fatturato online, circa 10 volte il valore delle vendite registrate nello stesso intervallo di tempo in altri periodi dell'anno. Negli Stati Uniti il fenomeno è ancora più rilevante: quest'anno oltre il 50% dei consumatori americani ha fatto acquisti online e il valore delle vendite eCommerce in queste due giornate ha superato quello dei negozi tradizionali.

I regali, vince la tecnologia

"Nel nostro Paese, la gran parte degli regali riguarderà prodotti tecnologici (smartphone, ma anche smartwatch, tv e tablet), capi di abbigliamento e accessori (borse e gioielli in primis), oggetti di design e cosmetici – afferma Riccardo Mangiaracina, direttore dell'Osservatorio eCommerce B2c Netcomm – Politecnico di Milano -. Sempre sull'online, andranno molto bene i libri (sia fisici sia ebook), i giocattoli e i prodotti enogastronomici di nicchia. Da quest'anno si ricorrerà sempre più al canale online per addobbare casa con decorazioni natalizie uniche e originali e per acquistare cibo legato alla tradizione (panettone, torrone, frutta secca) o vino (spumante), in vista del pranzo di Natale e del cenone di Capodanno". Sul fronte dell'offerta, gli operatori prestano sempre più attenzione a garantire un'esperienza d'acquisto funzionale, piacevole ed emozionale.

Sono numerosi i casi di operatori online che hanno creato selezioni speciali per il Natale, in cui il web shopper alla ricerca del regalo perfetto può navigare per categorie – per sesso (lui, lei), per età (bambini, ragazzi, adulti) e per fascia di prezzo. Inoltre sono diversi i siti eCommerce che hanno sposato progetti particolari per stimolare l’acquisto online. Tra le iniziative più apprezzate troviamo la possibilità di personalizzare gratuitamente alcuni accessori di abbigliamento – come borse, gioielli e penne – incidendo le iniziali del nome, il reso posticipato fino a fine dicembre anche per acquisti effettuati a novembre, la possibilità di acquistare gift card da regalare, le consegne lampo (in un giorno), l’offerta di confezioni regalo con messaggi d’auguri (cartacei o musicali) e la proposta di sconti speciali per ogni giorno dell’avvento.

“Qualità dell’offerta enogastronomica”, il TCI premia Al Carroponte



A poco più di un anno dall’apertura, Al Carroponte, l’enoteca-bistrot di via De Amicis a Bergamo, incassa un nuovo riconoscimento dal mondo della critica gastronomica. Alla lista, infatti, si aggiunge anche il “Premio Buona Cucina”

del Touring Club Italiano, consegnato a Milano il 30 novembre scorso al patron Oscar Mazzoleni in occasione della presentazione della guida “Alberghi e Ristoranti d’Italia

2016". Il premio, che vanta ormai una lunga tradizione, viene attribuito dal TCI ad esercizi selezionati, che si distinguono per la qualità dell'offerta enogastronomica e per il tono accogliente e curato del locale. Luigi Cremona, autore della Guida Ristoranti d'Italia ed opinion leader nel settore, ha così inteso "confermare ed evidenziare la grande attenzione di Al Carroponte per la qualità dell'offerta, in ambito sia culinario sia enologico, oltre alla passione per i dettagli".

«Cari automobilisti, abitatevi a fare a meno dei benzinai»

«Gli impianti ghost, completamente automatizzati, sono la conferma della tendenza ad estromettere i gestori», dice il presidente del Gruppo Ascom Giuseppe Milazzo. «La nostra è una categoria sempre più schiacciata dalle compagnie petrolifere»

Accademia Carrara, la nuova direttrice è la milanese Daffra



È la milanese Emanuela Daffra la nuova direttrice dell'Accademia Carrara, riaperta lo scorso aprile e sotto la nuova governance della [Fondazione](#).

Classe 1960, la storica dell'arte si è laureata all'Università degli Studi di Pavia e ha conseguito il perfezionamento alla Cattolica di Milano. Proviene dalla Pinacoteca di Brera, dove è stata reggente negli ultimi mesi. Oltre agli studi e alle esperienze professionali, sulla sua scelta tra i cinque candidati finalisti, su 32 complessivi, da parte del Cda della Fondazione ha influito il progetto presentato per concorrere all'incarico, che vede il futuro della Carrara nell'accesso alla cultura come diritto impostato sulla ricerca, la conservazione, l'educazione e la comunicazione e sulla necessità di affermare sempre l'identità del museo a livello locale, nazionale e internazionale.

Assumerà la funzione dal primo gennaio 2016. L'incarico ha durata quadriennale.